SÉLECTION D'EXPERTS

Beaux jours

MODE D'EMPLOI

Barbecue 3 brûleurs • 720-0988 REV1

FR BARBECUE 3 BRULEURS • **720-0988 REV1**

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION

ATTENTION :

« A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux ».
« Consulter la notice avant l'utilisation ».
« ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants ».
« Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation ».
« Fermer le robinet du récipient de gaz après usage ».
« Ne pas modifier l'appareil ».
« Toutes les parties protégées par le fabricant ne doivent en aucun cas être manipulées par l'utilisateur »
« Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation ».
« Cet appareil doit être placé sur un support pouvant résister à la chaleur ».

REMARQUES IMPORTANTES

Ne jamais recouvrir l'intégralité de la surface de cuisson d'un barbecue avec des planchas : cela entrain une surchauffe dangereuse du foyer de cuisson et risque de faire fondre tous les composants en périphérie (fils d'allumage, boutons, etc.).

Certains aciers inoxydables utilisés pour nos barbecues sont magnétiques (qualité et grade 430, 201 ou 202). Des particules métalliques peuvent y adhérer et entrainer des points de rouille. Nous recommando de brosser rapidement ces points de rouille afin de limiter leur propagation et incrustation dans la struct

Pensez bien à armer votre détendeur (appuyez sur le bouton d'armement pendant 20 secondes) pour c le tube d'alimentation en gaz et les valves soient remplies de gaz. Dans le cas contraire, les brûleurs n'auront aucune puissance et ne s'allumeront pas ou se couperont régulièrement.

Toutes les grilles et planchas utilisées pour nos barbecues sont en fonte émaillée : elles peuvent être d'apparence mate ou brillante avec des caractéristiques de cuisson comparables.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SIPLEC CS 10020 - 94859 IVRY-SUR-SEINE CEDEX - FRANCE	CE 2531-20 2531CT-0170	
Modèle	720-0988 REV1	
Pays de destination	France	
Appareil catégorie	$I_{3+(28-30/37)}$	
Type de gaz	G30 - Butane	G31 - Propane
La pression du gaz (mbar)	28-30	37
Taille de l'injecteur du brûleur principal (ø mm)	0,85	
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total : 8,8	
La consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total : 640	
	Propane - Total : 629	
Le repère sur injecteur, par exemple, 0,85 indique que la taille de l'injecteur est 0,85 mm.		

BRANCHEMENT GAZ

Pour la France

Utilisez exclusivement un détenteur avec sécurité : de 28-30 mbar pour le Butane et de 37 mbar pour le Propane, conforme à la réglementation nationale en vigueur : NF EN 16129.
Brancher un tuyau de raccordement conforme aux normes NF : D36-125 ou XP D36-112.
La longueur du tuyau doit être adapté à votre utilisation **sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires.**
Visser le tuyau gaz de raccordement muni d'un écrou G1/2 en vous assurant que celui-ci dispose d'un joint d'étanchéité sur la sortie filetée.

Dans ce cas, l'essai d'étanchéité décrit dans le paragraphe RACCORDEMENT DE BOUTEILLE ET ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ est aussi à effectuer.
Vérifier que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée et dans tous les cas le changer s'il présente des signes visibles de détérioration.
Assurez vous que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion et qu'il soit visible sur toute sa longueur.
Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées ou modifiées par l'utilisateur.

ATTENTION : ne jamais utiliser le barbecue sans détendeur.
Le tuyau souple doit être remplacé s'il est endommagé, selon la date de validité ou si les conditions nationales l'exigent.
Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, fermez la bouteille de gaz et mettez les manettes de commande en position fermées. Refaire votre test d'étanchéité.

Utiliser des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg d'une hauteur maxi avec détendeur 570 mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310 mm).

Ne jamais positionner le récipient de gaz dans ou sous l'appareil. Il doit être positionné sur une surface horizontale éloigné au maximum des parties chaudes du barbecue.

RACCORDEMENT DE BOUTEILLE ET ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

À pratiquer à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer.
Ne pas changer le récipient lors de l'utilisation de l'appareil.
S'assurer que le(s) bouton(s) de réglage soient fermés en position • ARRET.
Attendre le complet refroidissement de l'appareil.
Effectuer le changement loin de toute source d'inflammation et source de chaleur.
Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, visser le sur le détendeur et directement sur le barbecue.
Vérifier que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.
Raccorder votre détendeur à la bouteille de gaz.
Pour le contrôle d'étanchéité, prenez de l'eau mélangée à du produit de vaisselle.
Mettre ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
Si des bulles apparaissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz :

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

- Vérifier la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.
- Vérifier avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.
- Vérifier que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce.

En cas d'odeur caractéristique de gaz, fermer le robinet du récipient de gaz et procéder à nouveau à un essai d'étanchéité.
Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au barbecue, il y a un défaut sur votre produit et il faut procéder au remplacement de la pièce défectueuse ou contacter un professionnel.
Ne jamais utiliser une flamme pour détecter une fuite de gaz.

AVANT LA MISE EN MARCHE

Assurez-vous :

- Que cet appareil soit éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Qu'il n'y a pas de fuite.
- Que les arrivées d'air des brûleurs ne soient pas obstruées.
  (En effet, la poussière, des dépôts et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi le collecteur d'alimentation en gaz des injecteurs.
  Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec un risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit).
- Que le tuyau ne soit pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Ne pas utiliser votre barbecue dans des locaux fermés. À n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

▲ Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé.

IMPORTANT :
Pour les appareils avec module électronique : le module d'allumage fonctionne grâce à une pile LR6-AA :
Dévisser le bouton en façade du module d'allumage électronique, insérer une pile LR6-AA 1,5 V façe + vers l'extérieur. (Valable pour les barbecues munis d'un module d'allumage électronique à pile).
S'assurer que TOUS les robinets sont fermés (position • ARRET).
Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Si votre barbecue est équipé de plusieurs brûleurs :
Pour allumer le ou les brûleurs, ouvrir le bouton correspondant au brûleur que vous voulez allumer sur plein débit et appuyer sur le module d'allumage électronique ou attendre le clic en tournant votre bouton (barbecues sans module).
Pour éteindre le ou les brûleurs, ramener le bouton en position ARRET.
Appuyer sur le bouton du module ou tourner le bouton avec clic pour obtenir l'allumage du brûleur, si l'allumage ne se fait pas, réessayer à nouveau plusieurs fois.
Dans tous les cas de figures assurez vous que le ou les brûleurs fonctionnent en regardant à l'intérieur de la cuve.
Ne jamais laisser les boutons en position ouverte sans que le ou les brûleurs ne soient allumés.
Si l'allumage ne se fait toujours pas, attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.
Au démarrage, ne jamais allumer TOUS les brûleurs en même temps.
Pour éteindre les brûleurs, ramener TOUS les boutons en position • ARRET.
Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse et est proscrite.
En aucun cas les robinets et les injecteurs ne doivent être démontés par des personnes non habilitées par le fabricant.
Ils sont réglés (avec un marquage) pour une combustion idéale: la modification du réglage peut être dangereux pour l'utilisation du barbecue.
Ne jamais utiliser la bouteille de gaz en position couchée.

ALLUMAGE MANUEL

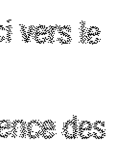
En cas de non fonctionnement du module ou du bouton clic, un allumage manuel est possible.
Pour ce faire, pincer une allumette sur la tige métallique, allumer l'allumette et présenter celle-ci vers le brûleur à travers les orifices du côté de la cuve.
Ouvrir le bouton de commande correspondant au brûleur que vous voulez allumer.
Le brûleur s'enflamme, retirez l'allumette pour éviter les risques de brûlures. (Prendre de préférence des allumettes longues, style cheminée).

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT DU GRILL

Recommandation : ce barbecue, comme tous les appareils à gaz, demande un minimum de précautions.

- Utilisation de la pile LR6 AA : insérer correctement la pile (+/-) dans le module d'allumage.
  Ne pas recharger, démonter, chauffer, déformer mettre au feu votre pile. Ne pas mélanger les piles neuves et anciennes, de composition ou de marque différente afin d'éviter les éventuels risques d'explosion, fuites ou tout autres dommages. Ne pas forcer la décharge de la pile. Retirer les piles usagées de l'appareil et les jeter dans un container réservé à cet usage. Garder les piles hors de la portée des enfants. Ne pas laisser les enfants remplacer les piles sans la supervision d'un adulte. (valable pour les barbecues avec module électronique).

- Élimination des piles usagées :
  Ce symbole indique que la pile ne doit pas être jetée avec les autres déchets ménagers (valable dans toute l'U.E) afin d'éviter toute atteinte à l'environnement.
  L'élimination des déchets et le recyclage est obligatoire et les piles doivent être disposées dans un réceptacle / container réservé à cette usage : point de collecte municipal, points de vente etc.
  Merci de penser à l'environnement. (valable pour les barbecues avec module électronique).



- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.
- Pour éviter les courants d'air, placer l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flamme.

Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.

- Utiliser votre barbecue sur un plan bien horizontal. ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.

- Avant toute cuisson, préchauffer votre appareil pendant 10 minutes.
- Lors de la première utilisation, préchauffer 20 minutes bouton ouvert en position plein débit.
- Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.
- **Ne jamais utiliser de charbon de bois, ni de pierre de lave.**
- Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent, mettre le ou les boutons en position • ARRET.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité.
- Pendant le fonctionnement, vérifier régulièrement que le ou les brûleurs ne soient pas éteints.
- Ne jamais laisser le grill sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Utiliser des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des aliments ou éléments particulièrement chauds.
- Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill.
- Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.
- Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer et provoquer une température excessive à l'intérieur de la cuve : bien nettoyer vos diffuseurs de chaleur et vider vos récupérateurs de graisse.

Pour éviter ce désagrément :

- Supprimer le gras des aliments avant cuisson.
- Si votre barbecue possède un capot plat : ce capot sert UNIQUEMENT de protection.
- Dans le cas d'un couvercle plat celui-ci ne doit en aucun cas être fermé lorsque le barbecue fonctionne (brûleurs allumés).
- Si votre Barbecue possède un couvercle bombé : **DANGER CUISSON COUVERCLE FERME**. La puissance de votre barbecue à été réalisée pour pouvoir griller correctement couvercle ouvert.

Dans le cas d'une cuisson à l'étouffée (couvercle fermé), vous devez absolument diminuer le débit de vos robinets pour mettre sur position minimum.
En effet un débit maxi pourrait engendrer une accumulation de chaleur trop importante à l'intérieur du couvercle qui risquerait de vous brûler et détériorer votre barbecue.
Attention : certains aliments très gras peuvent provoquer de très grandes flammes.
Dans ce cas manipuler le couvercle avec la plus grande précaution, le port de gants est fortement recommandé.
Si vous utilisez du papier d'aluminium pour vos cuissons, la grille de cuisson ne doit pas en être recouverte sur sa totalité.
Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures.
Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz soit fermé.

Après chaque utilisation :
Si votre appareil est équipé de plancha :
Nettoyage de la plancha : lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faîtes tomber les déchets dans le plateau de récupération des graisses.
Nettoyer le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau plus produit vaisselle).
Ne pas utiliser de produit abrasif.

Tous les 10 allumages :
Enlever les poussières et nettoyer les accumulations de graisses au niveau des électrodes d'allumage pour que leurs fonctionnements soient toujours constants.

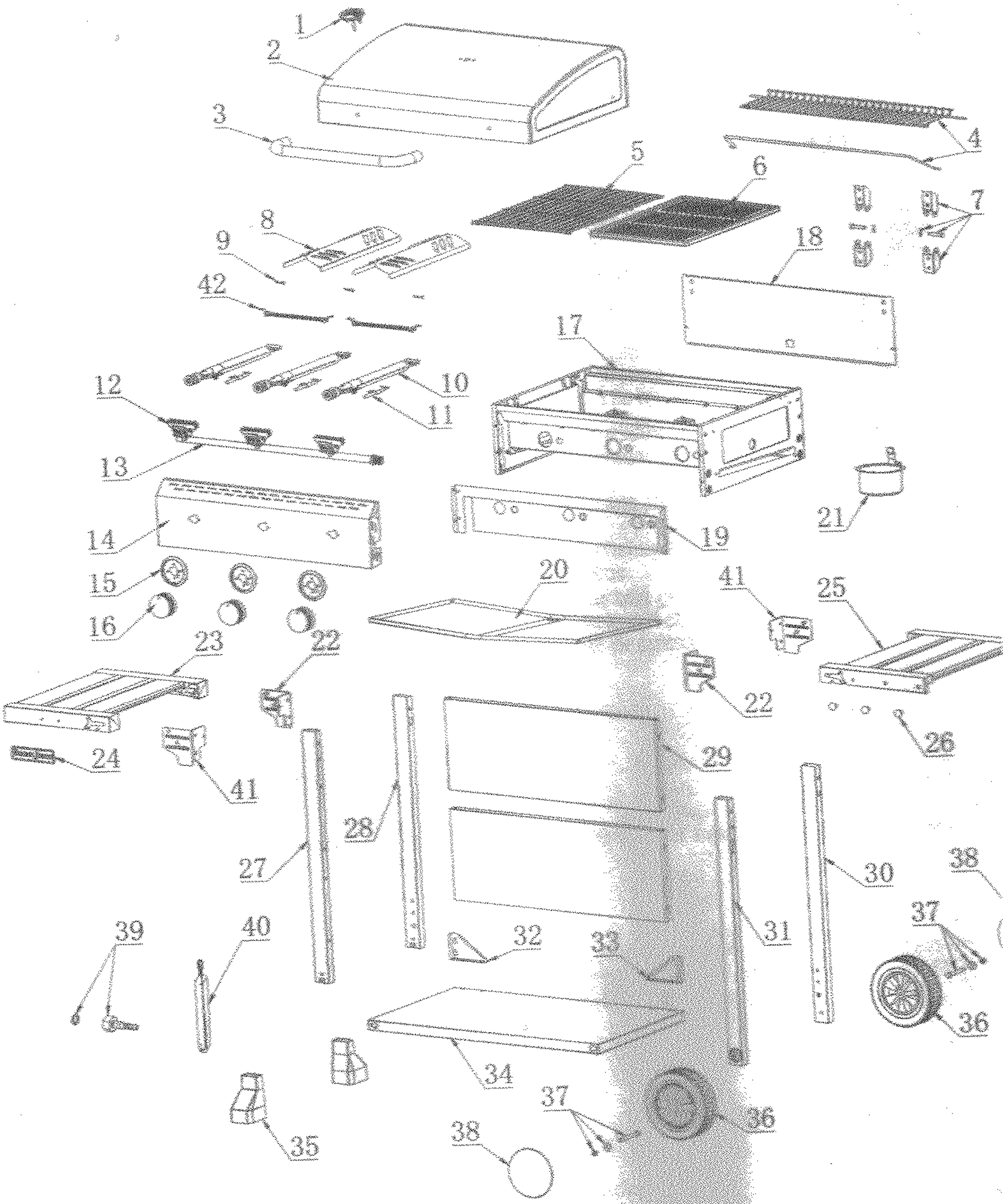
Tous les 2 mois ou après une longue période de non-utilisation
Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.
Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoqués une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors des brûleurs.

Remonter ensuite le ou les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.
L'entretien des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation dans le temps.
Remplacer les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé, etc.).

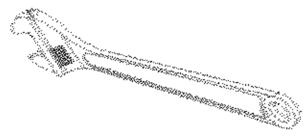
TRANSPORT ET RANGEMENT

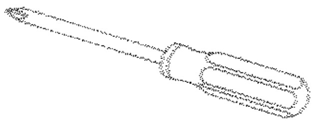
Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
Attendez que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.
Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, assurez-vous que le récipient de gaz soit bien fermé.
Pour la période d'hiver, nettoyer les grilles, les brûleurs, le tiroir et l'intérieur de la cuve.
Déconnecter le récipient de gaz de votre appareil pendant le stockage. Vérifier que le robinet soit bien fermé
Ne pas stocker le barbecue avec sa bouteille, stocker la bouteille dans un endroit bien aéré.
Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue pendant une longue période, stocker votre produit dans un endro
où ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.
Retirer la pile du module d'allumage afin de prolonger sa durée de vie.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
42
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41

NO.	Pièce (Description)	Qté	NO.	Pièce (Description)	Qté
1	Thermomètre	1	22	Support aile latérale A	2
2	Couvercle	1	23	Aile latérale gauche	1
3	Poignée couvercle	1	24	Logo	1
4	Grille de réchauffe	1	25	Aile latérale droite	1
5	Grille de cuisson	1	26	Support accessoire	3
6	Plancha	1	27	Pied avant gauche	1
7	Goupille du couvercle	2	28	Pied arrière gauche	1
8	Diffuseur de chaleur	2	29	Panneau frontal	2
9	Goupille du bruleur	3	30	Pied arrière droit	1
10	Bruleur principal	3	31	Pied avant droit	1
11	Fil d'allumage du bruleur	3	32	Triangle gauche	1
12	Valve de gaz	3	33	Triangle droit	1
13	Collecteur principal	1	34	Panneau bas	1
14	Panneau de contrôle	1	35	Patin de pied	2
15	Support de bouton	3	36	Roue	2
16	Bouton de contrôle	3	37	Visserie de roue	2
17	Foyer de cuisson	1	38	Enjoliveur de roue	2
18	Panneau arrière	1	39	Adaptateur	1
19	Support de panneau de contrôle	1	40	Prolongateur allumette	1
20	Tiroir à graisse	1	41	Support aile latérale B	2
21	Bac à graisse	1	42	Rampe d'inter-allumage	2

OUTILS REQUIS

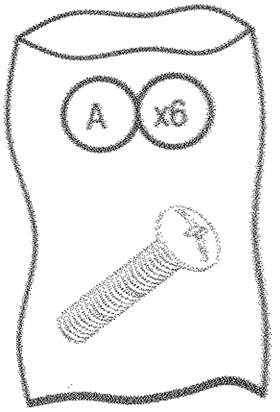




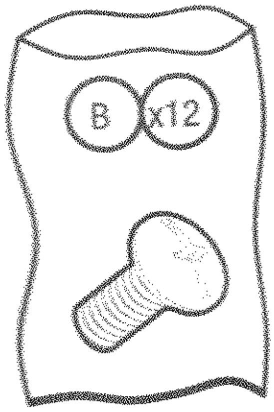
Certaines pièces ont déjà une visserie préassemblée. Retirez-la et fixez-la de nouveau

Détail de la visserie

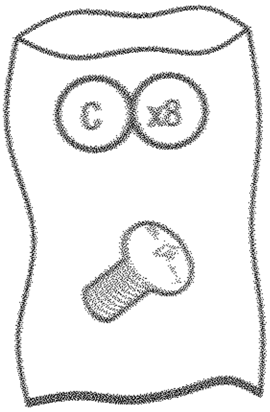
Vis cruciforme
1/4-20X2"



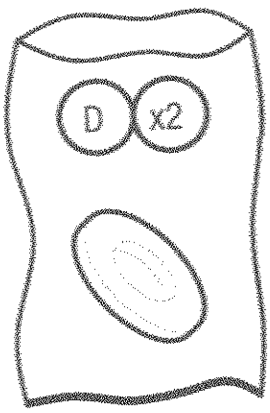
Vis cruciforme
1/4-20X1/2"



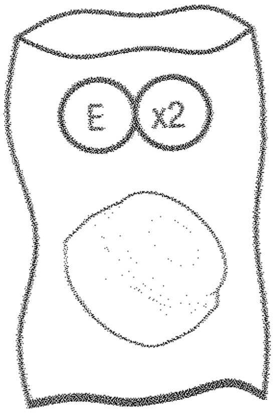
Vis cruciforme
5/32 -32X2/5"



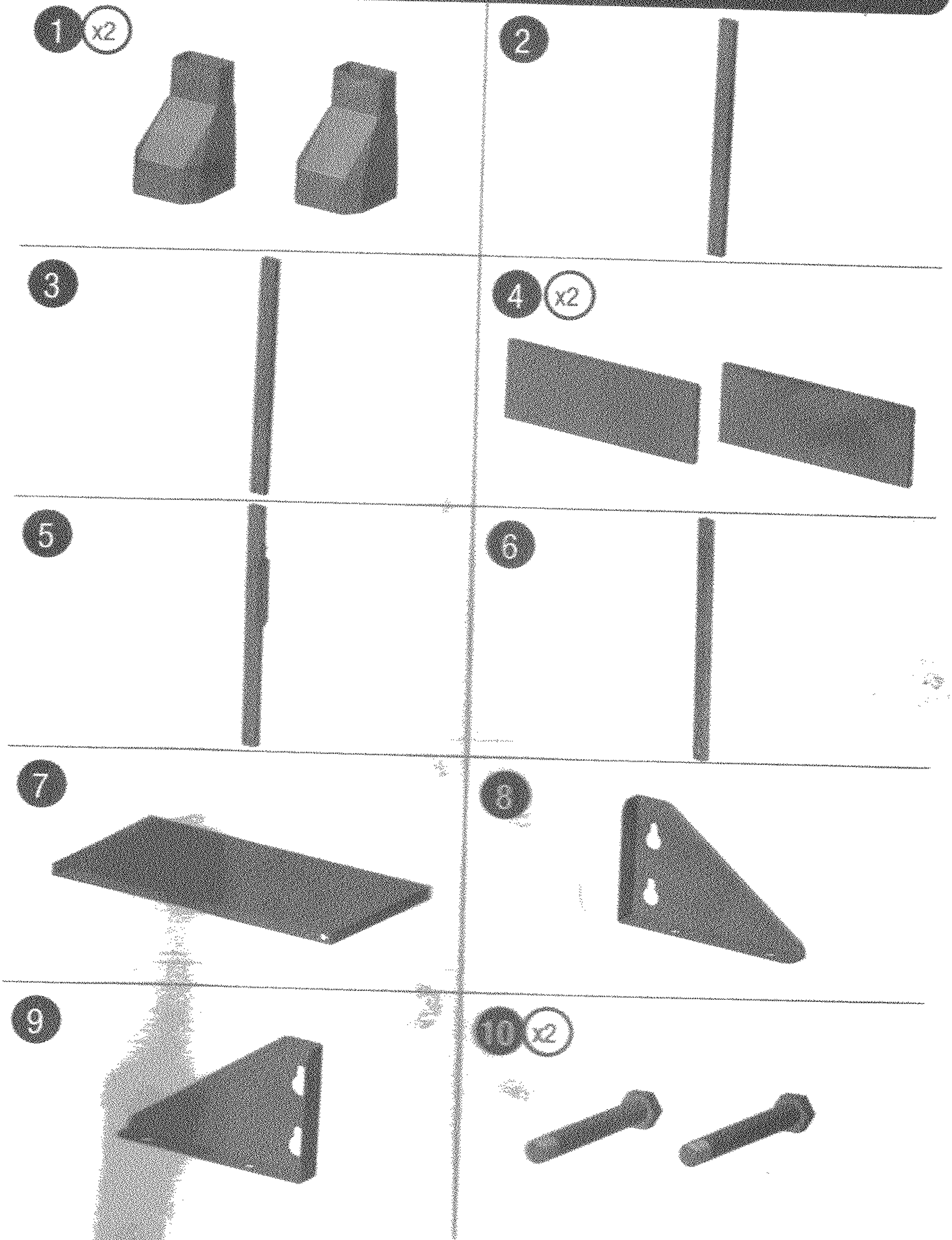
Rondelle
5/16"



Ecrou
5/16"

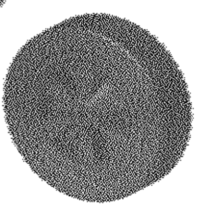


Eclaté des pièces

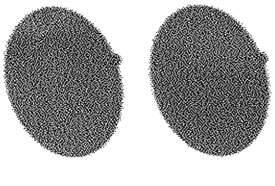


Eclaté des pièces

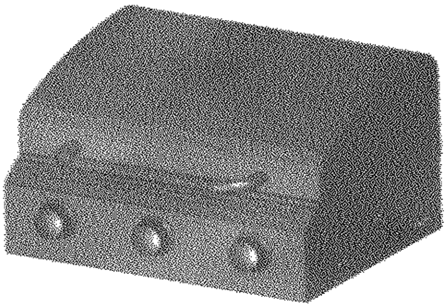
11 x2



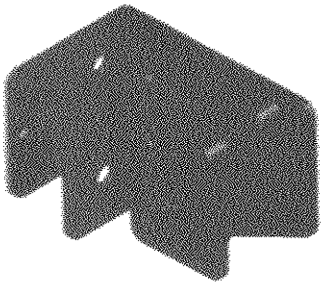
12 x2



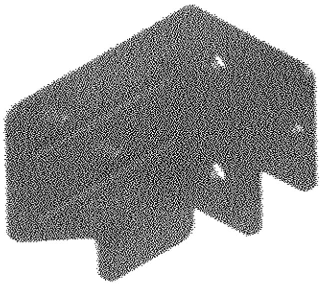
13



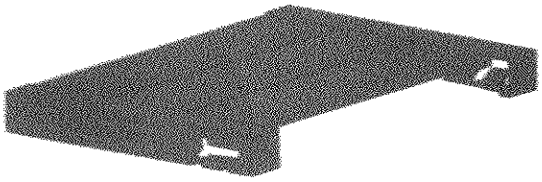
14 x2



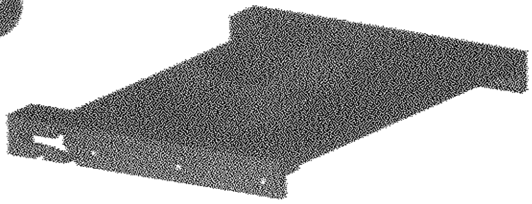
15 x2



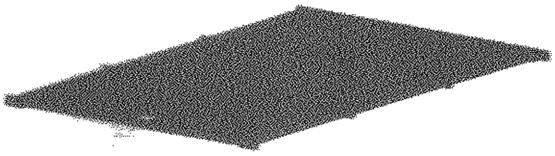
16



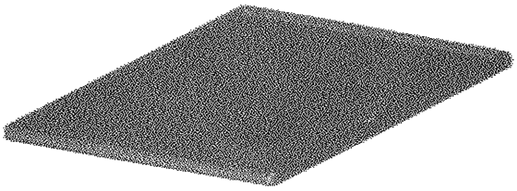
17



18



19

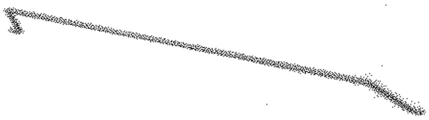


20 x2

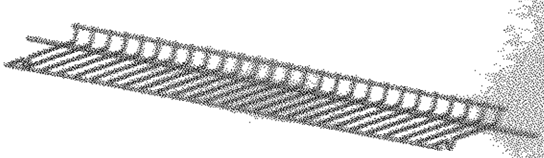
Eclaté des pièces

21

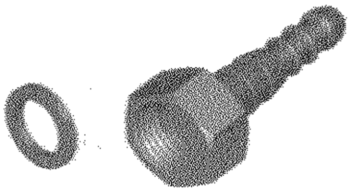
22

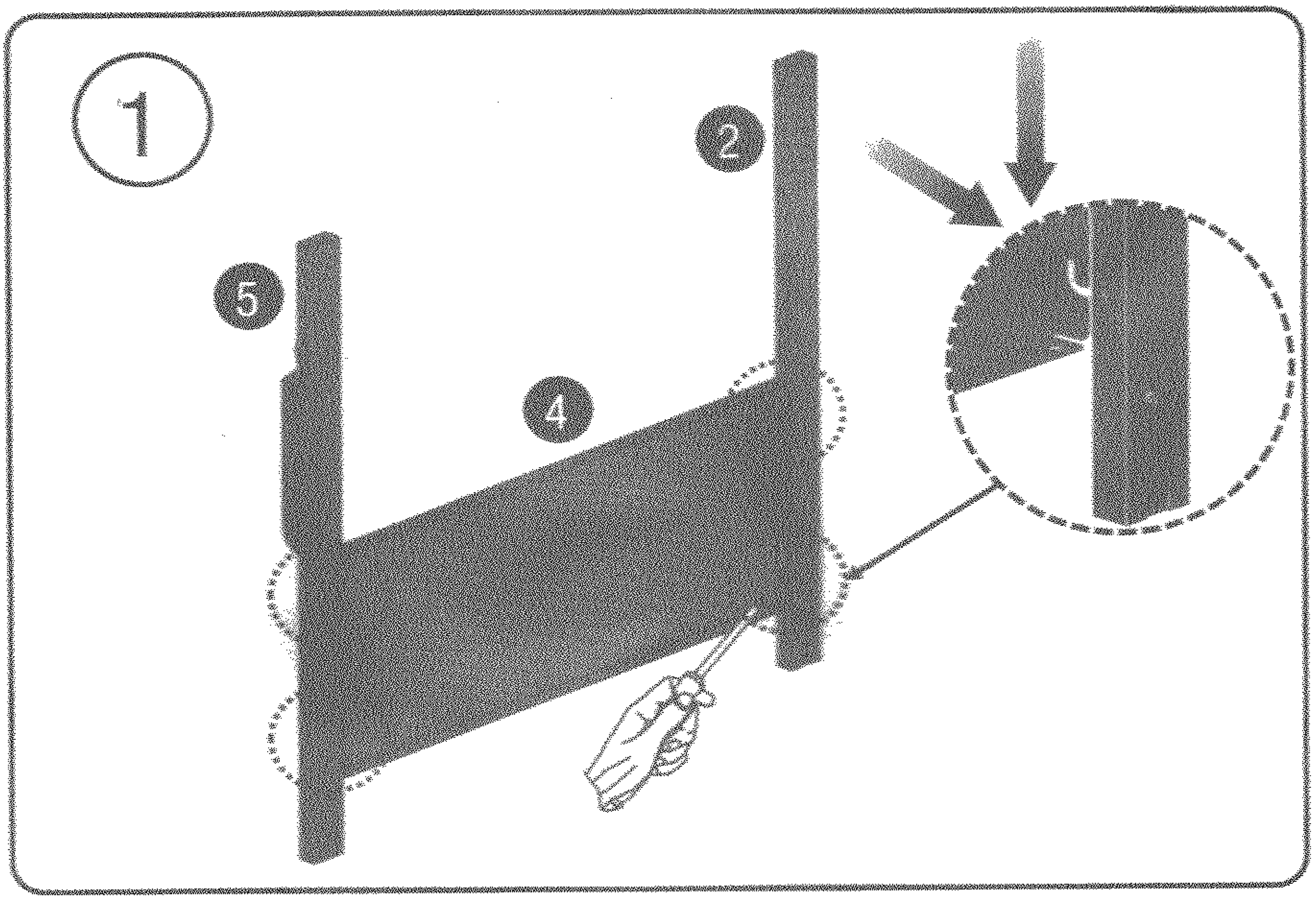


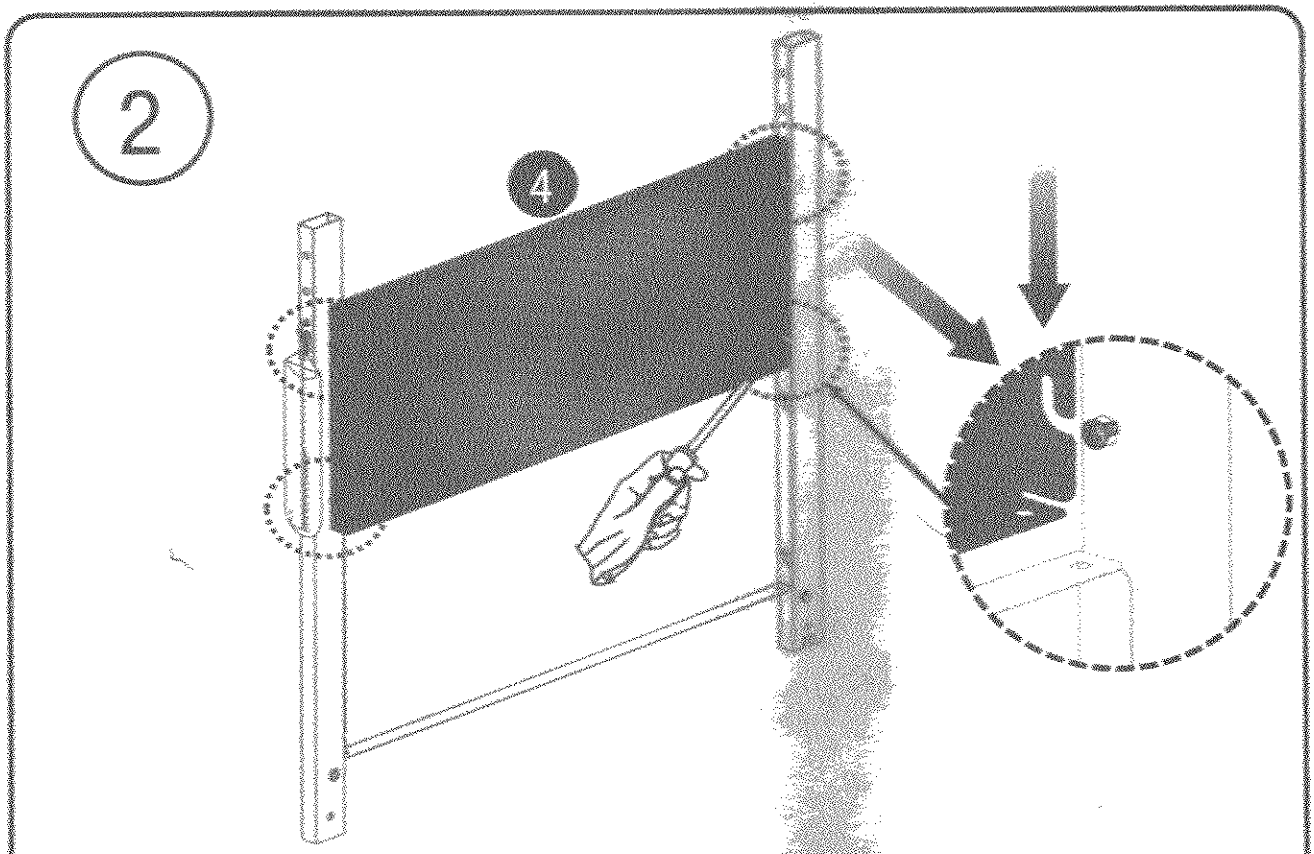
23

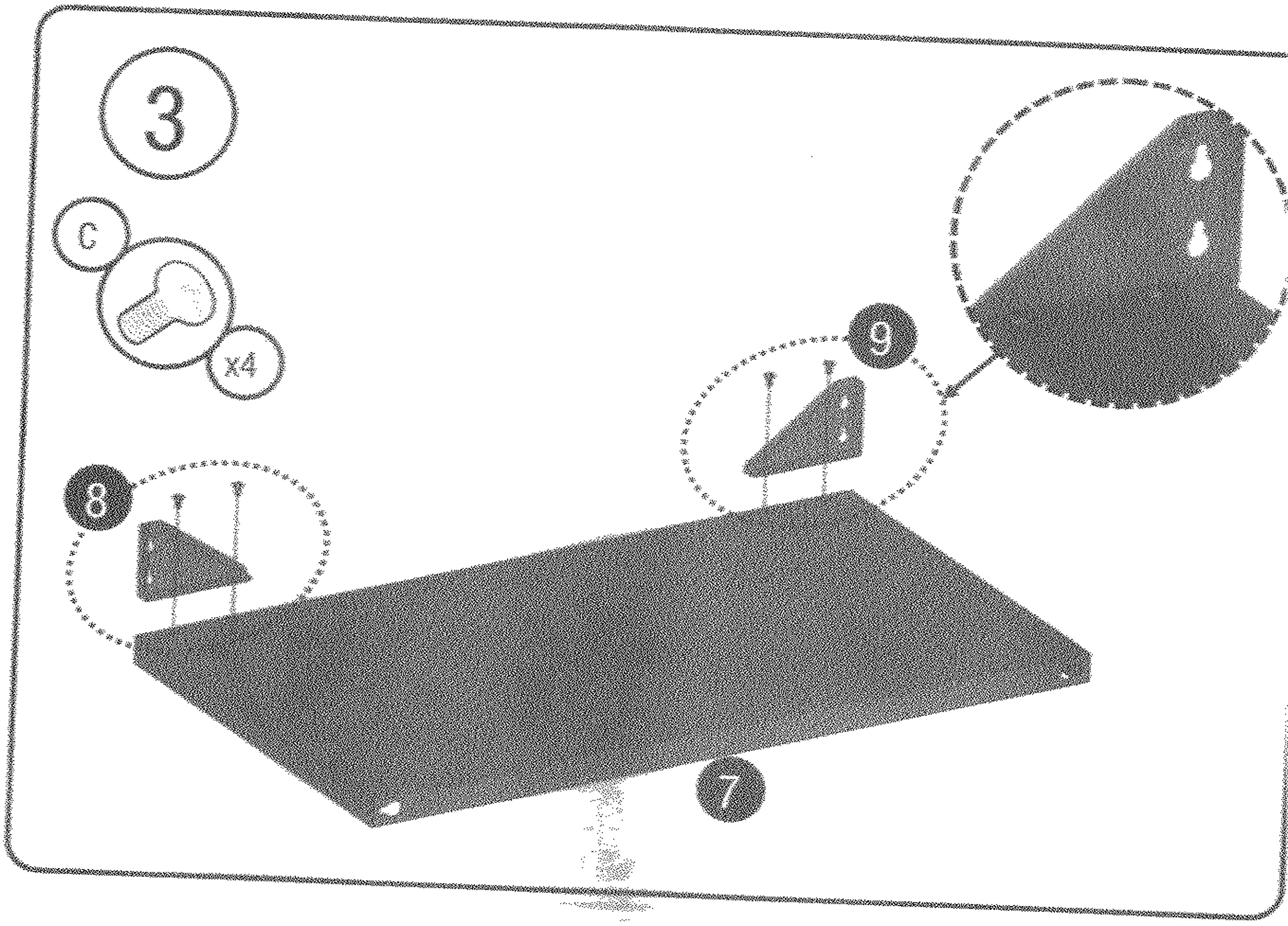


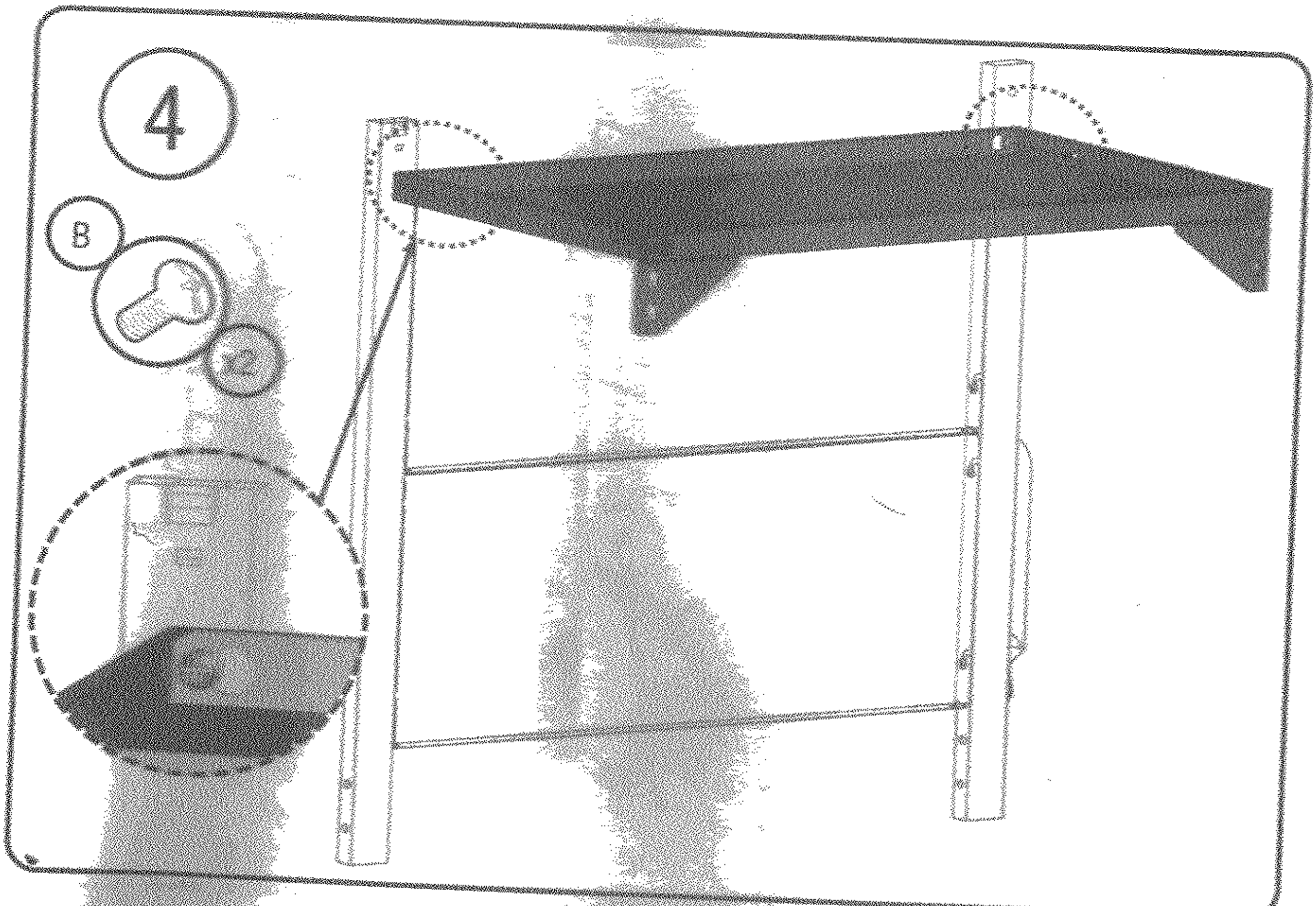
24

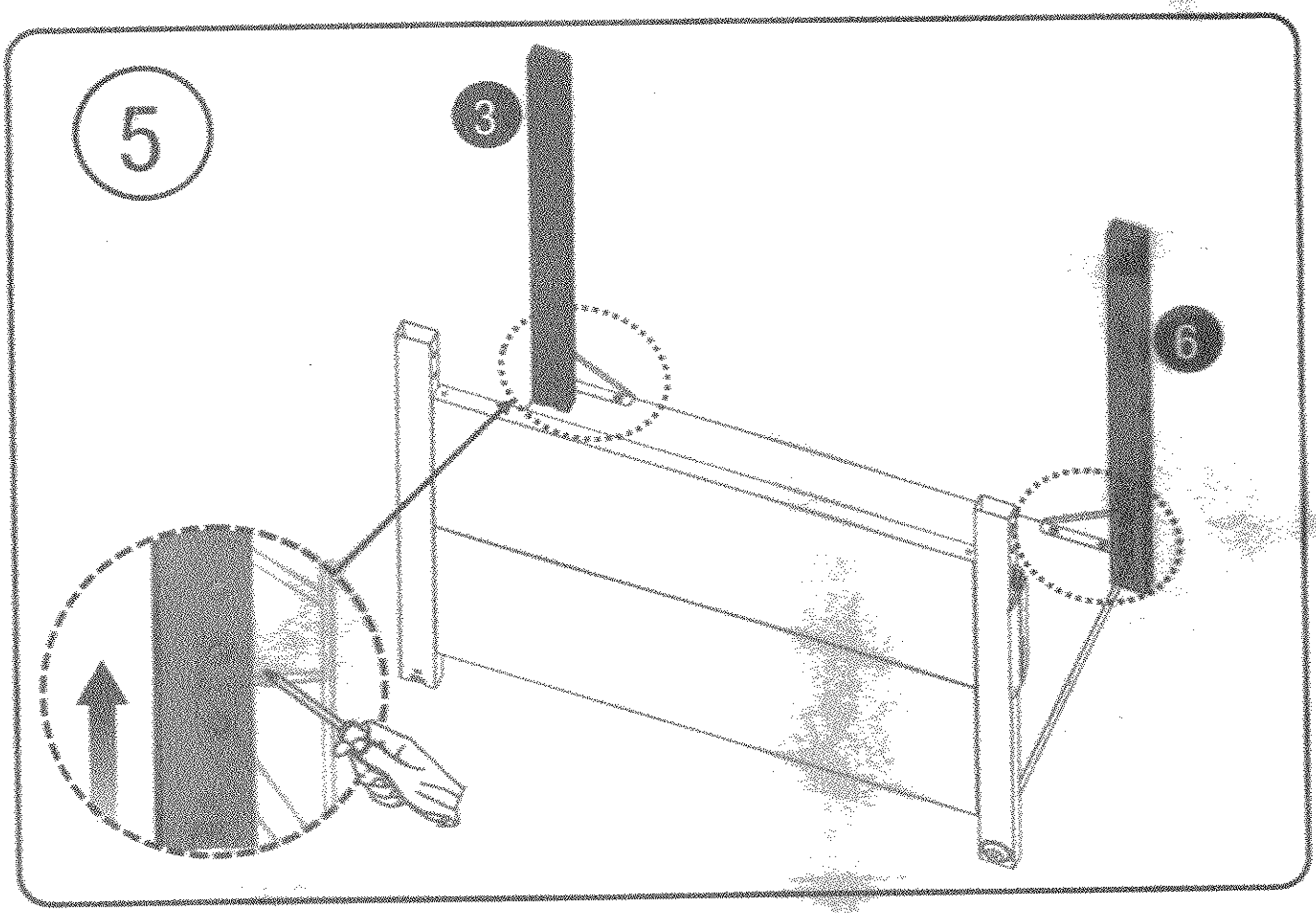


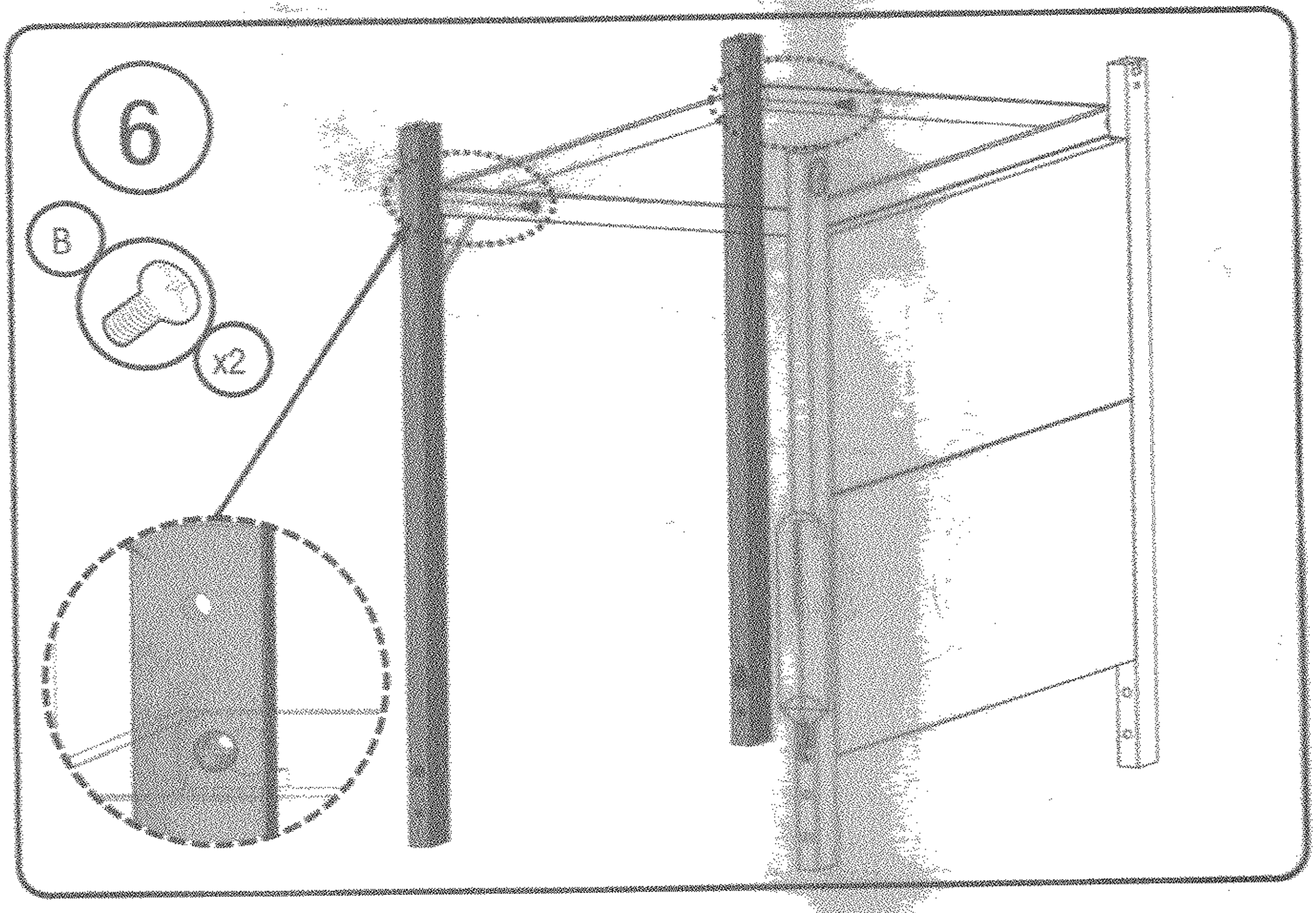

1
2
5
4

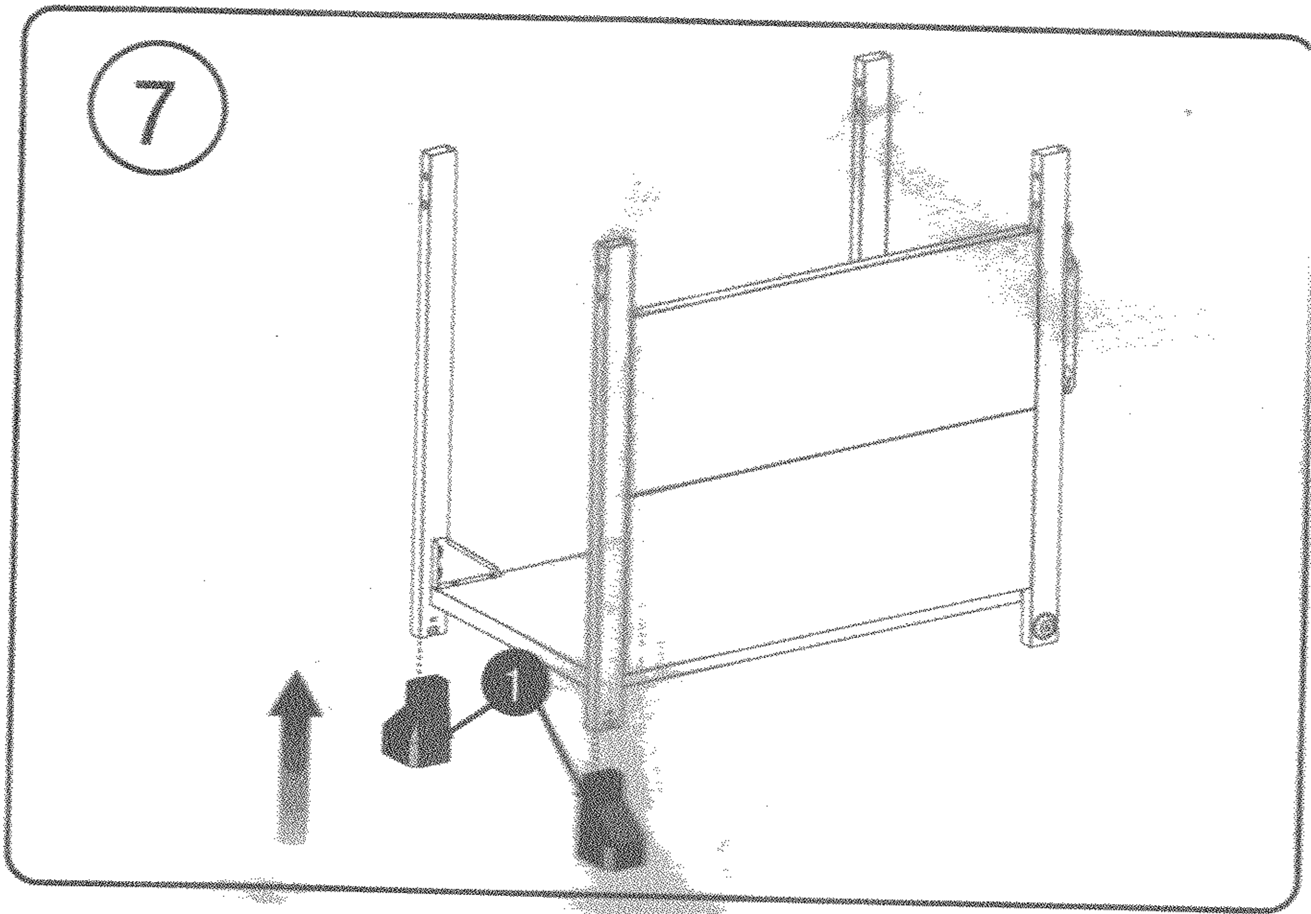

2
4

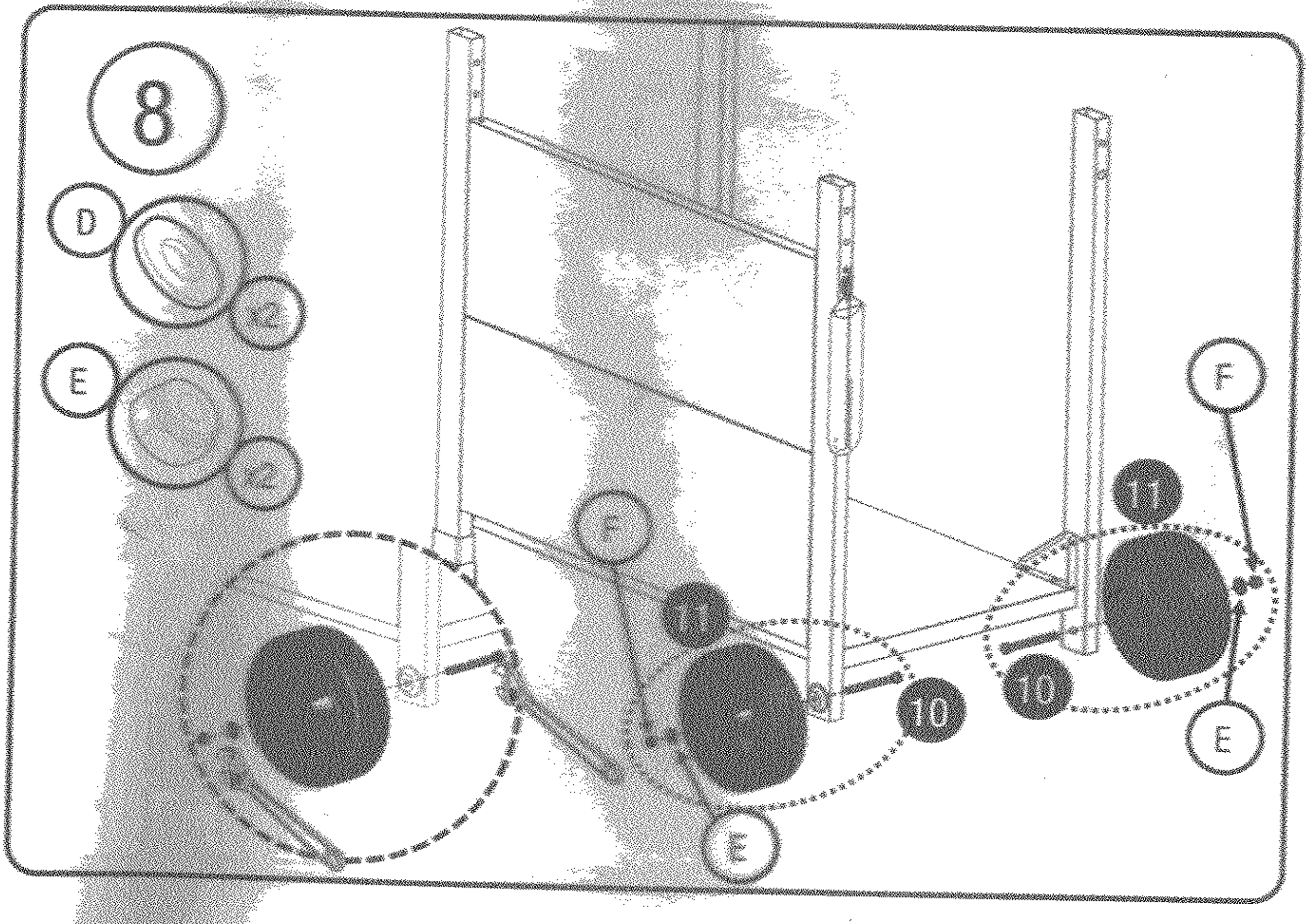

3
C
x4
8
9
7

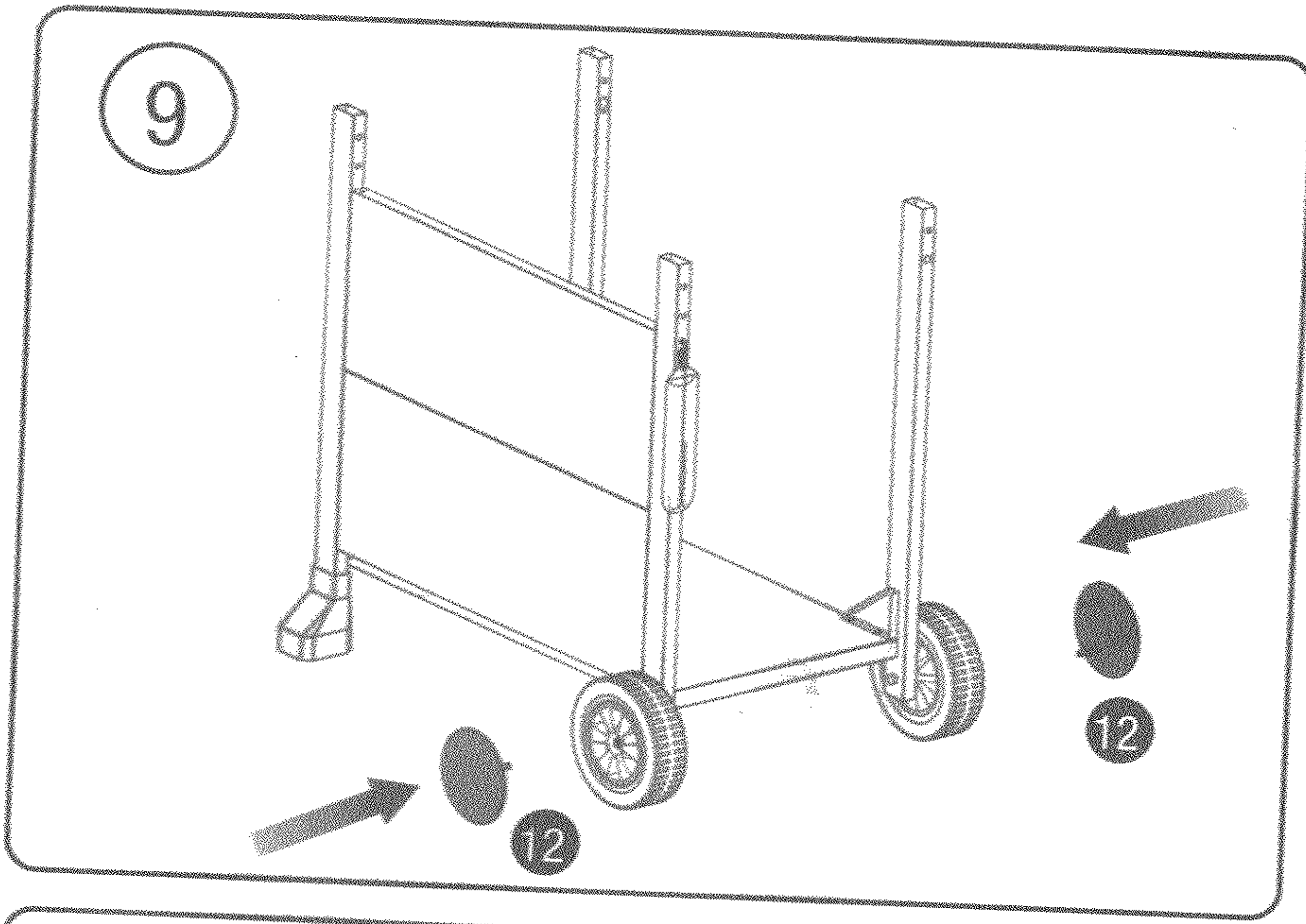

4
B
x2

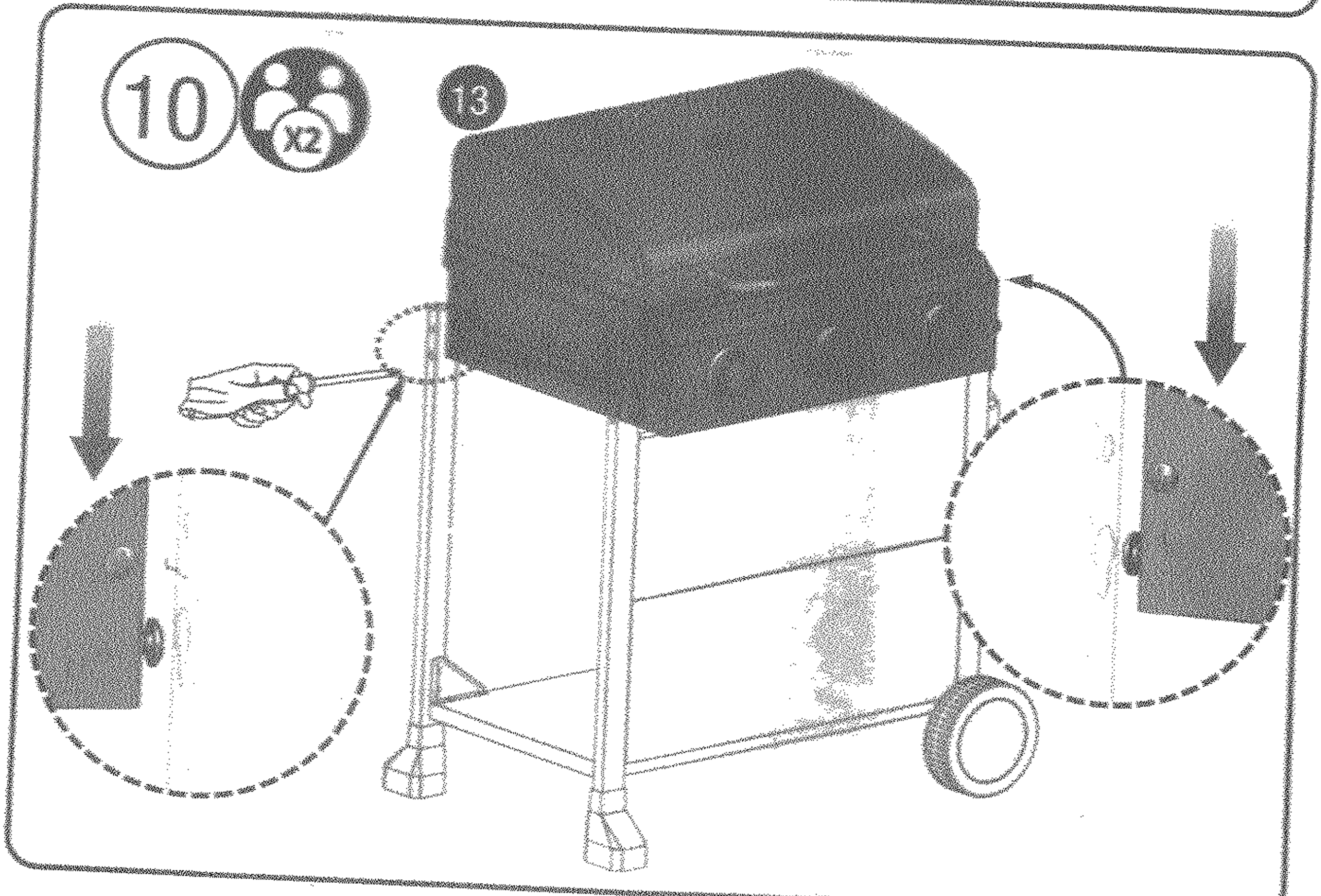

5
3
6

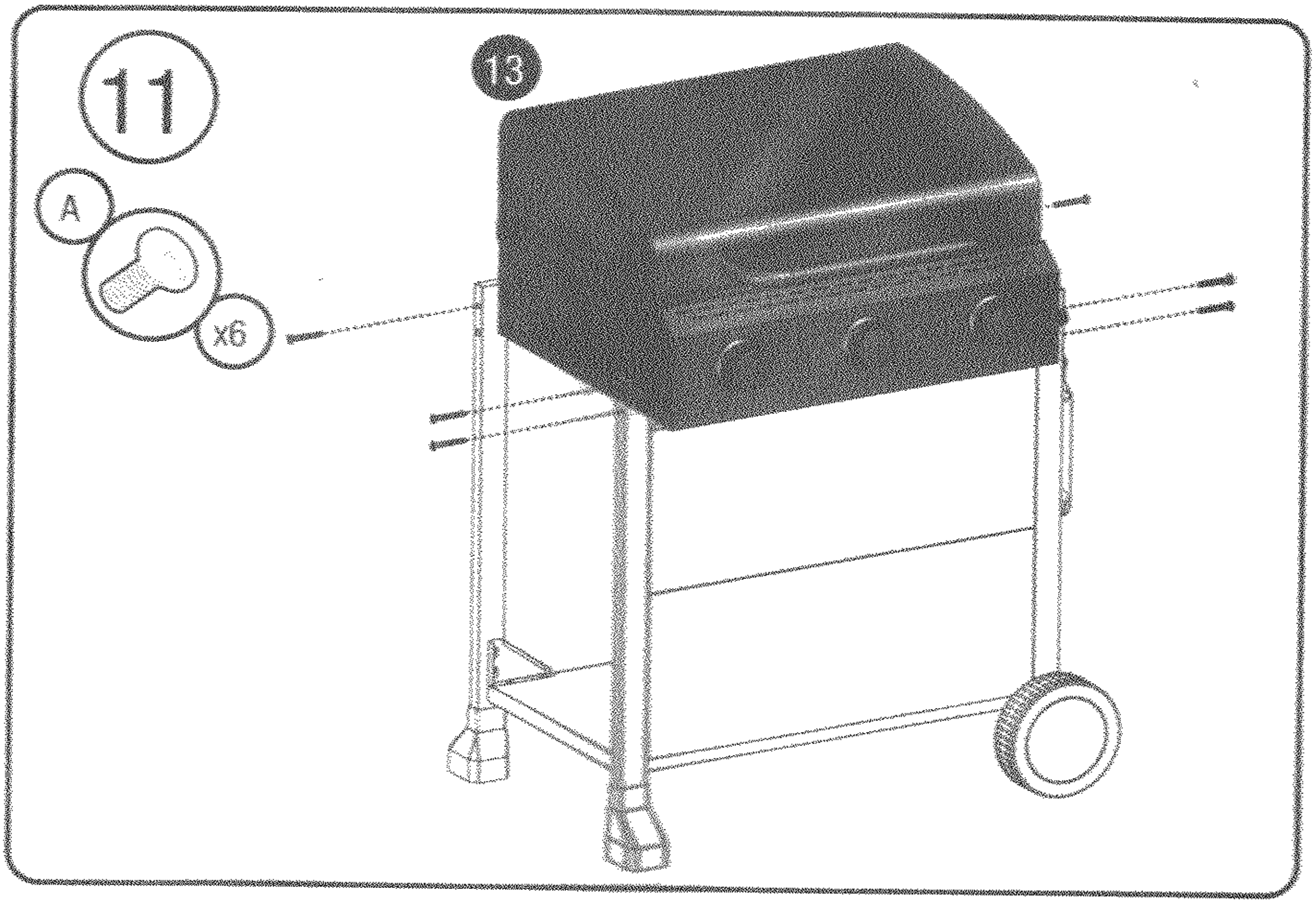

6
B
x2

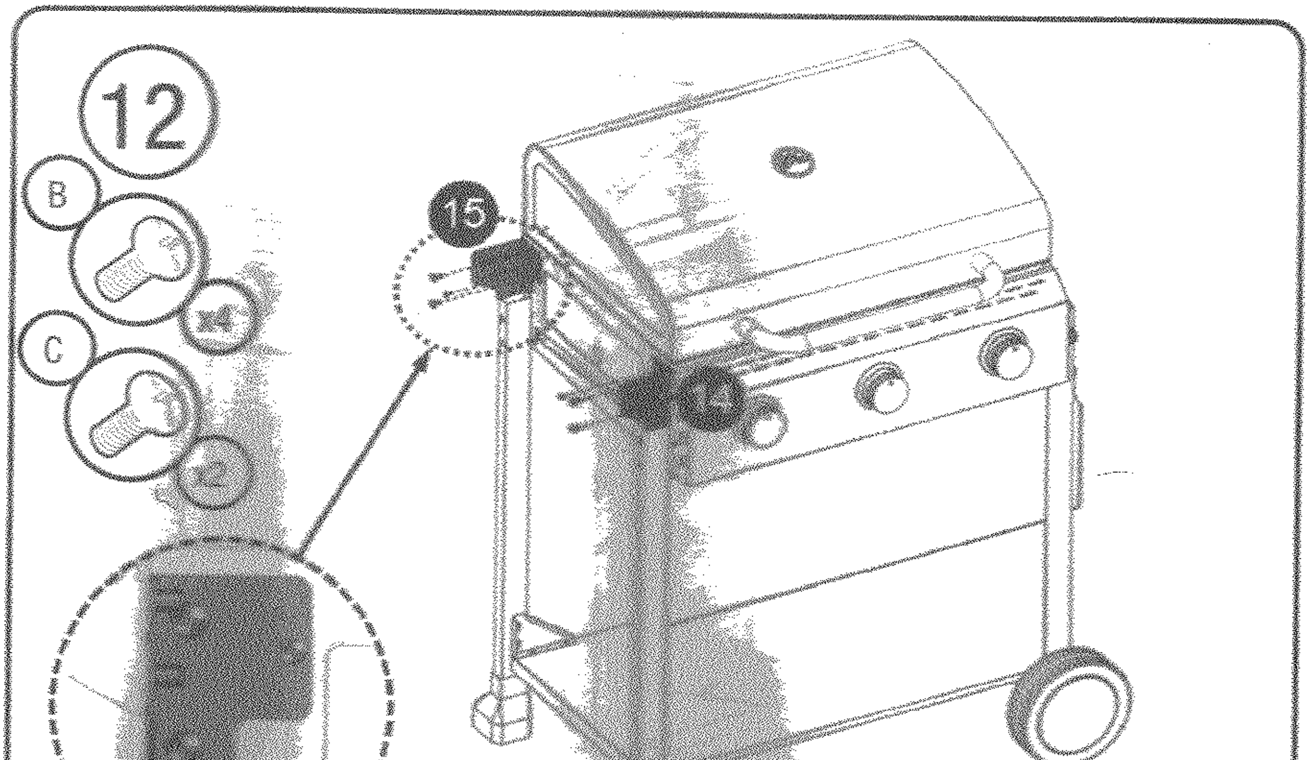

7
1

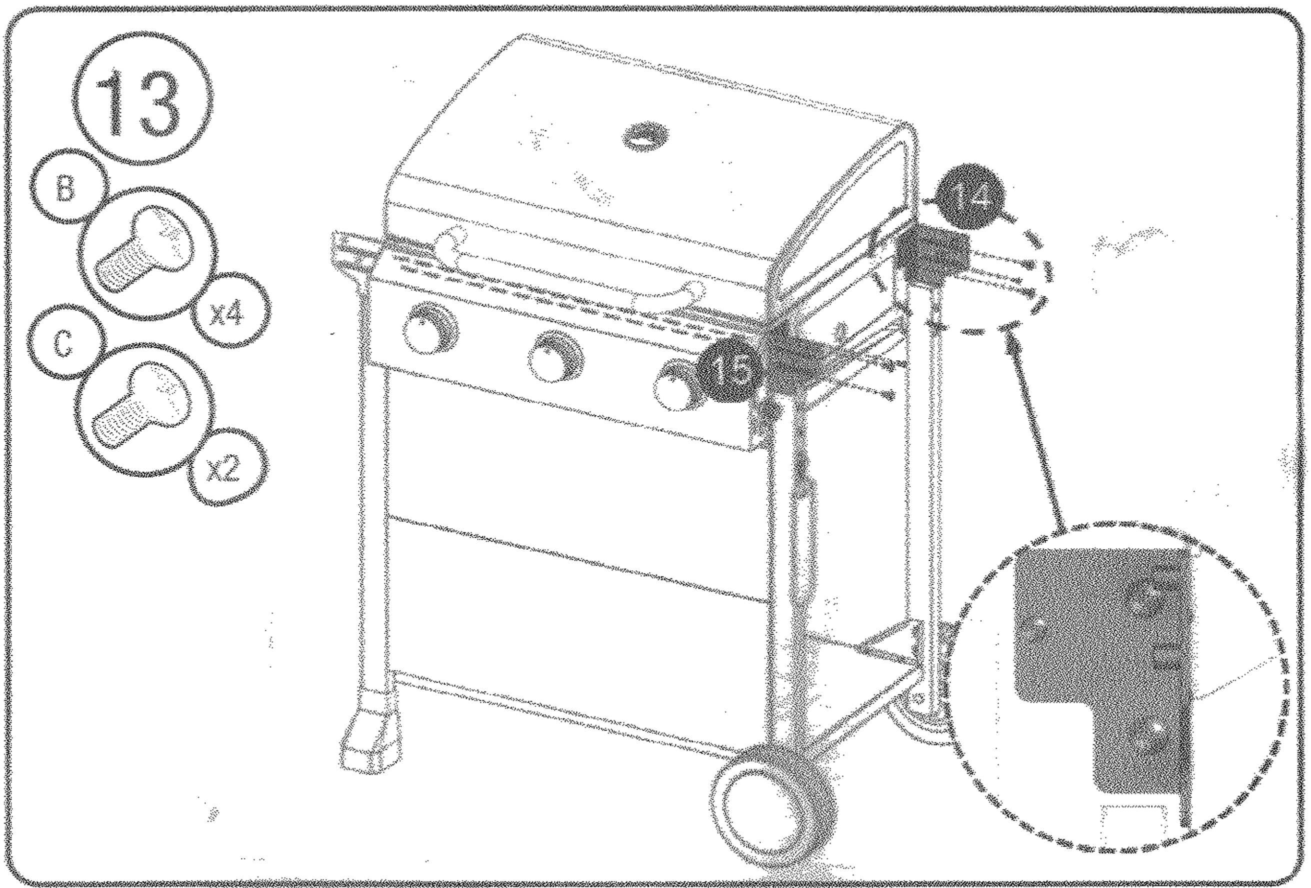

8
D
x2
E
x2
F
11
10
E
F
11
10
E

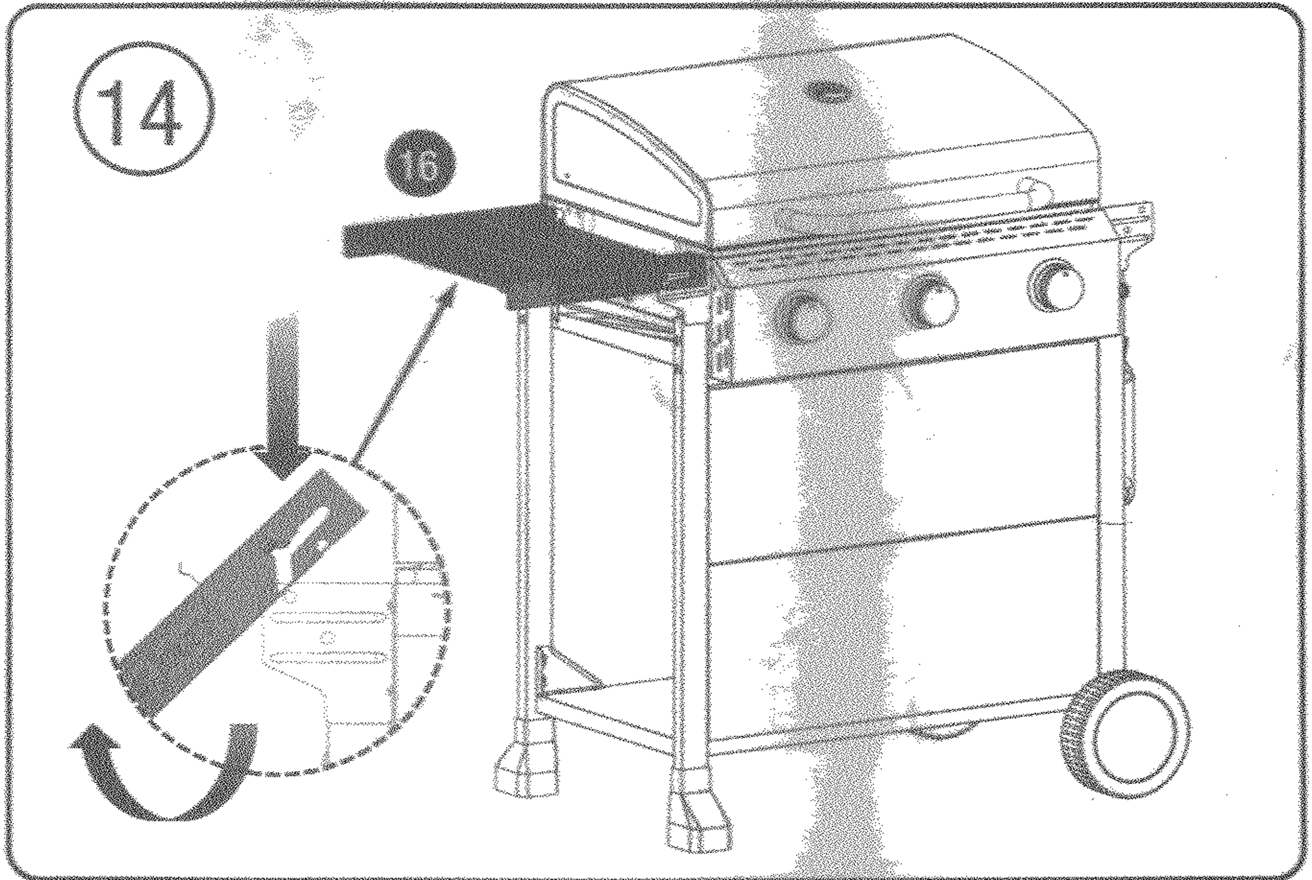

9
12
12

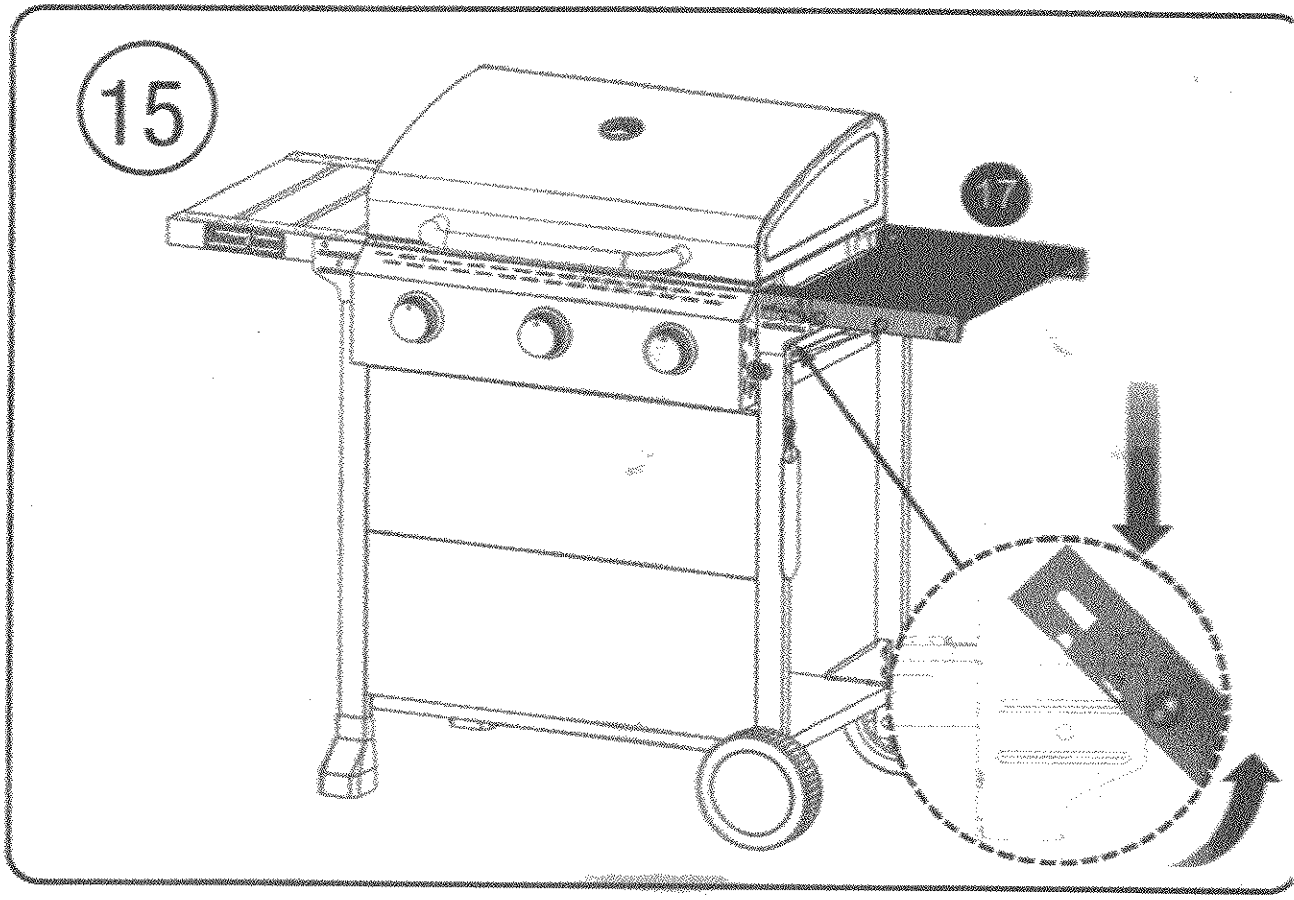

10
X2
13

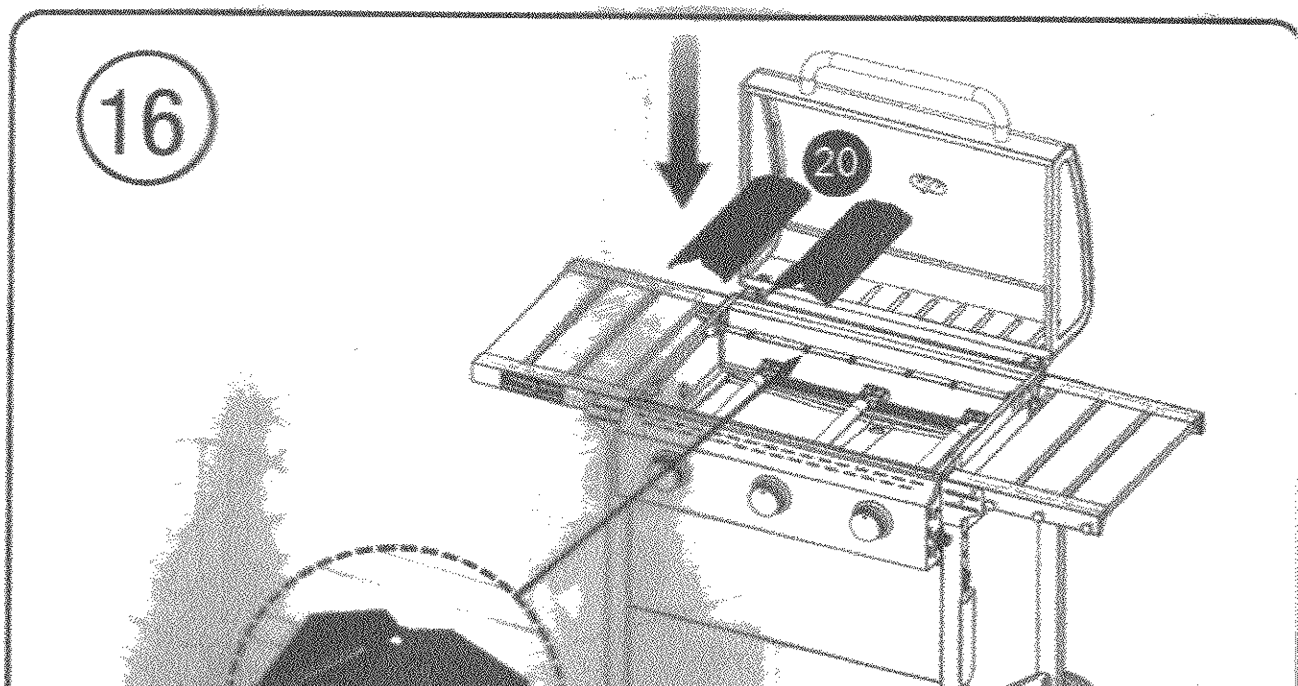

11
A
x6
13


12
B
x4
C
x2
15
14

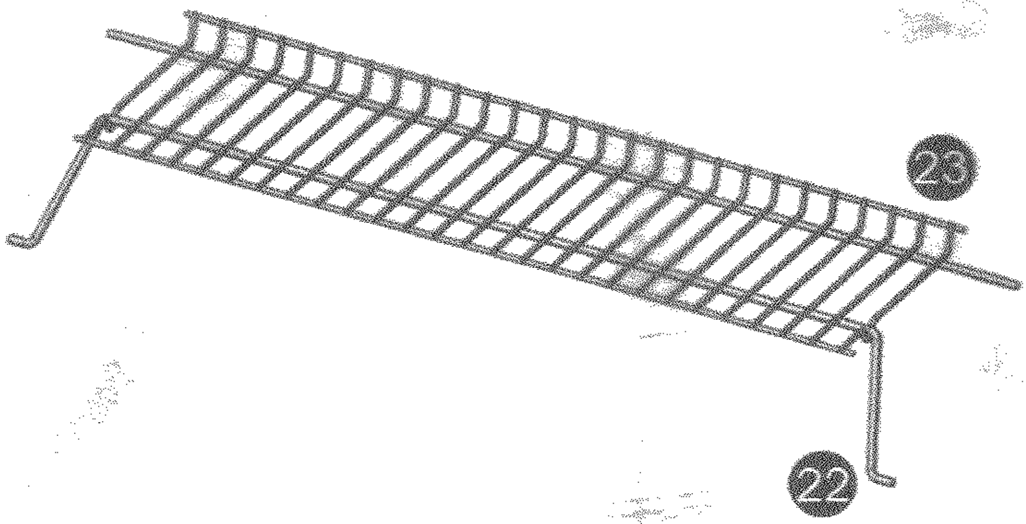

13
B
x4
C
x2
14
15


14
16

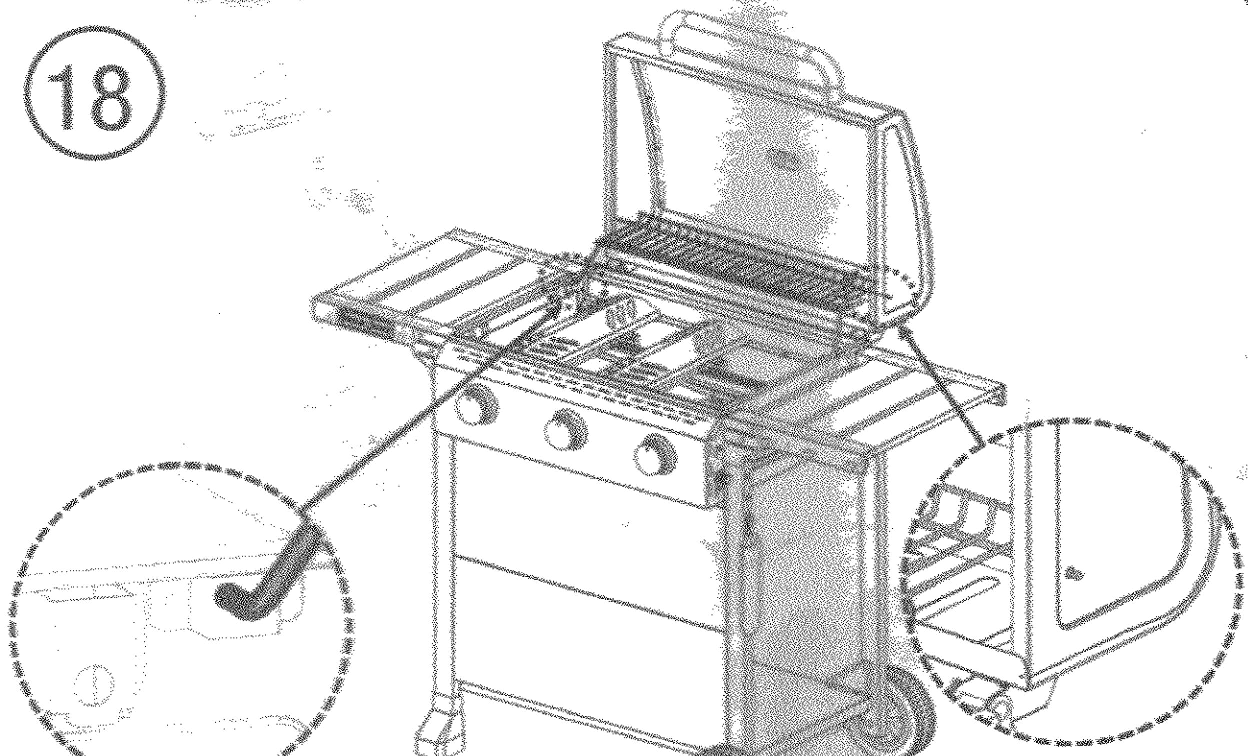

15
17

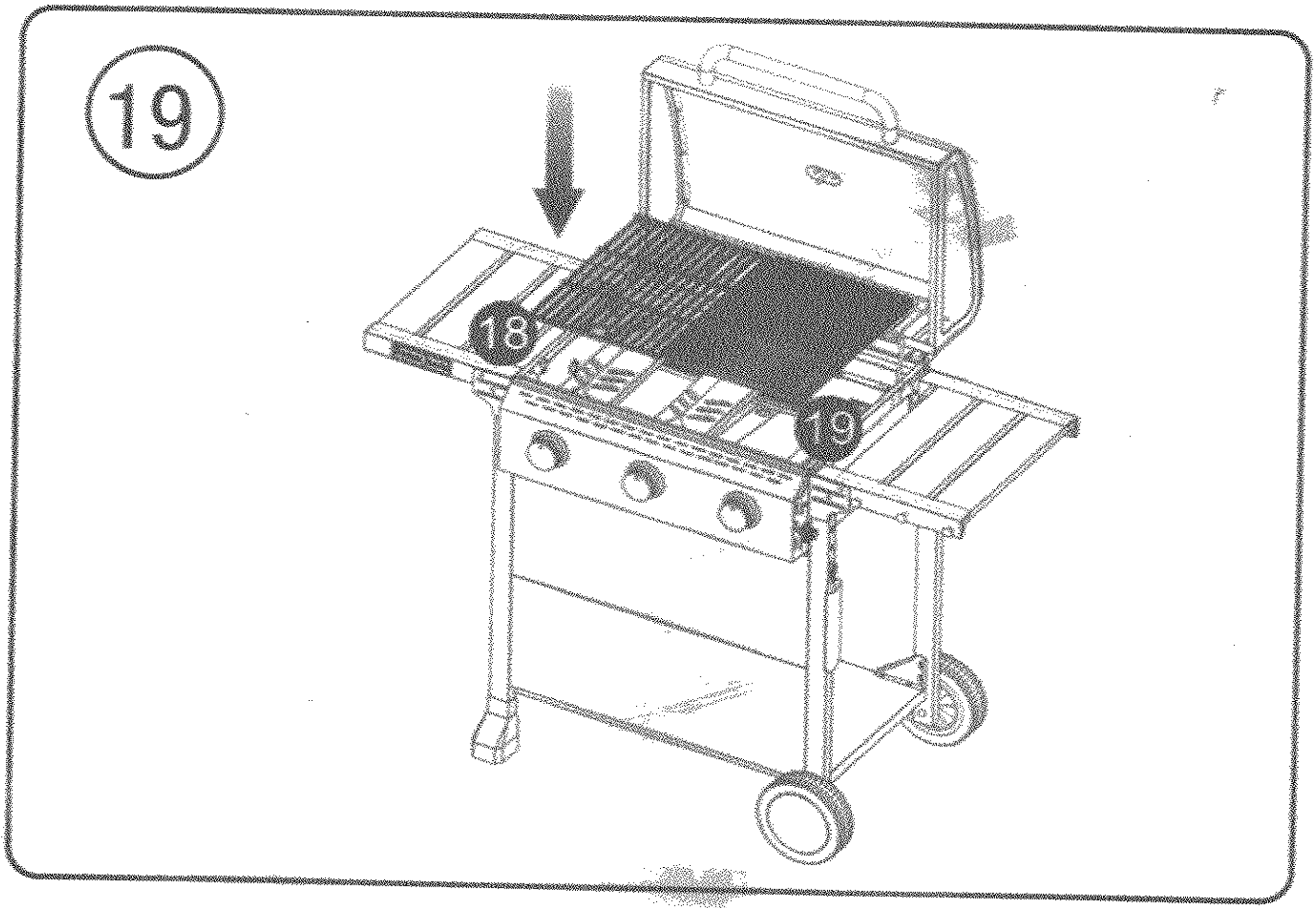

16
20

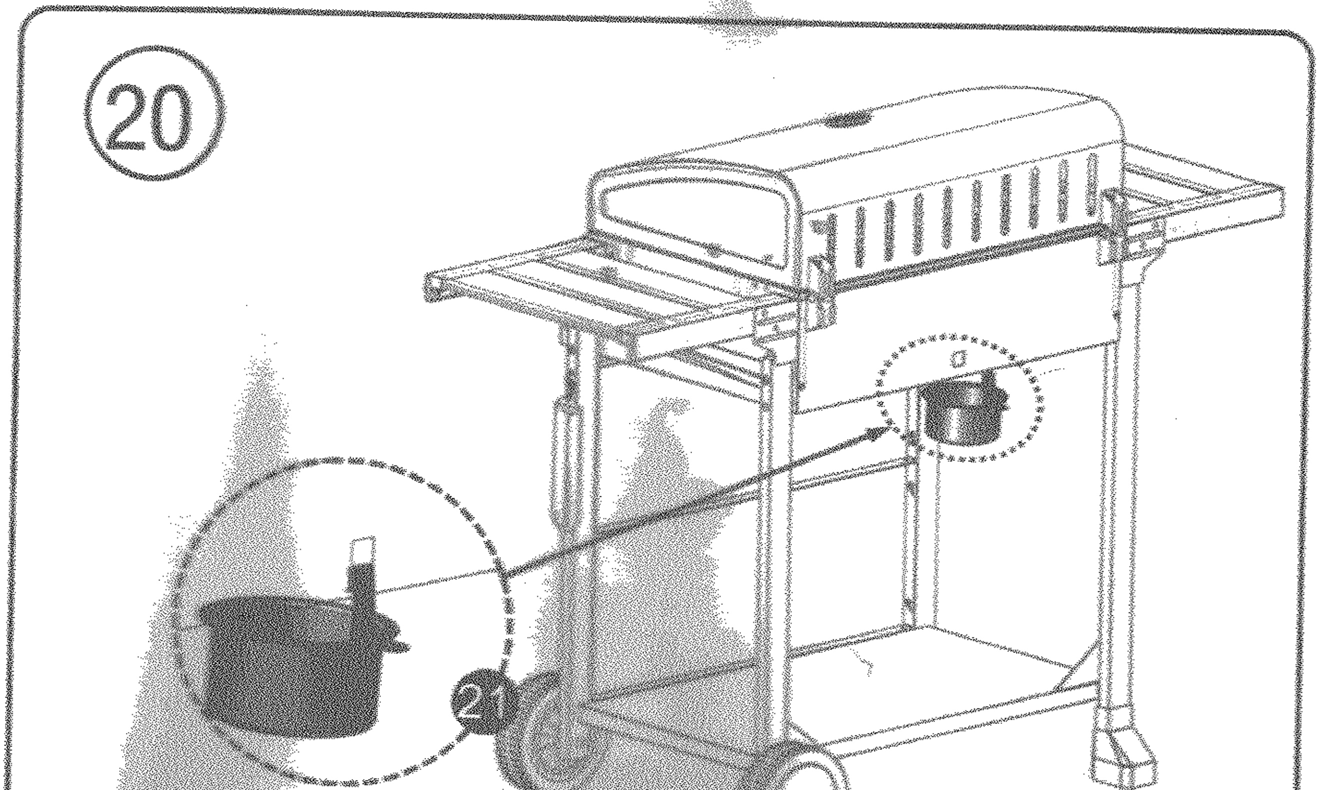
17

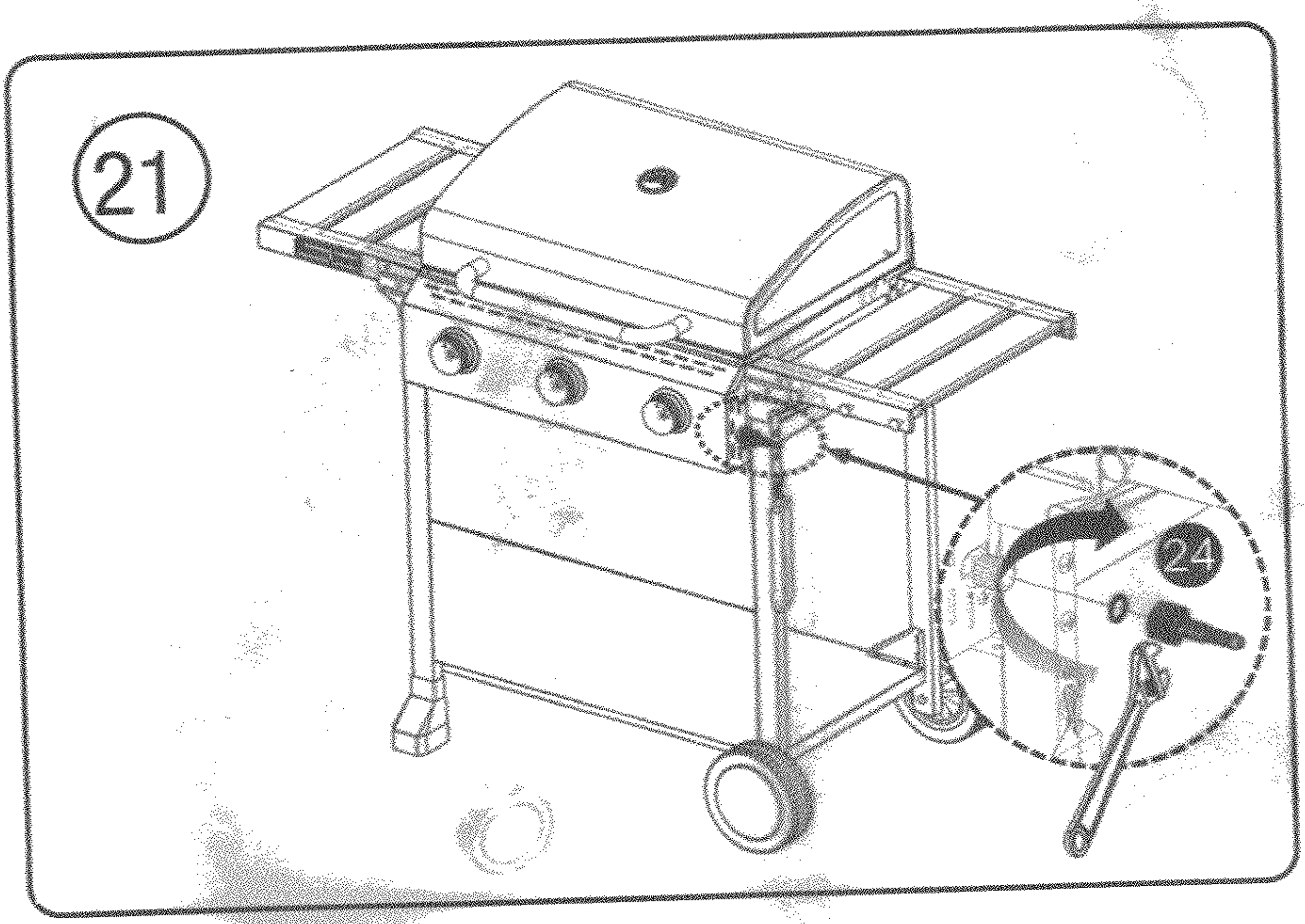


18




19
18
19


20
21


21
24

SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits BEAUX JOURS sont conçus selon les standards de qualité des produits pour le jardin les plus exigeants.
2. La durée de garantie débute à compter de la date d'achat du consommateur. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci.
3. Sont couverts toutes pannes ou défectuosités, rendant le produit impropre à son usage, et entrainant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
4. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
   a. À un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
   b. Aux dommages résultant d'une cause externe au produit.
   c. À la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur.
   d. À une utilisation à caractère professionnelle.
   e. Aux pièces dites de consommation ou d'usures (ex : piles, câbles…).

   *Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.
5. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
6. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
   a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC).
   b. Le produit est strictement identique à celui acheté.
7. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
8. Le numéro vert 0 800 353 520 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

Pour demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation :
SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, France.

Des experts à votre écoute
0 800 353 520
Service & appel gratuits

SIPLEC

DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

Nous
Nom du fabricant: SIPLEC

Adresse du fabricant: CS 10020 – 94859 IVRY-SUR-SEINE CEDEX - FRANCE

Produit: Gas grill
Numéro de modèle: 720-0988 REV1

Marque déposée: Beaux Jours
Numéro de série: ---

est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union:

Exigences essentielle de la réglementation des appareils brûlant des combustibles gazeux (UE) 2016/426, annexe III, 1.

et que la norme harmonisée suivante a été appliquée:

- EN 498: 2012

L'organisme notifié qui a effectué l'examen UE de type:
Attestation d'examen UE de type: 2531CT-0170
Organisme notifié: DBI-C
Numéro d'organisme notifié: 2531

07/10/2020	Ivry Sur Seine	Quality Engineer
Date (DD/MM/YYYY)	*Lieu d'établissement*	*Fonction*
Elbaz Iris	Iris ELBAZ	
Nom	*Signature*	